

НОВІ ФУНКЦІЇ POS-СИСТЕМИ, ЯКІ ПІДВИЩУЮТЬ ЕФЕКТИВНІСТЬ РЕСТОРАНУ ПІД ЧАС ВІЙНИ

Бакалов В.Г., к.т.н., доцент

Бондар О.С., к.т.н., доцент

*Національний університет «Чернігівський колегіум»
імені Т.Г.Шевченка, м. Чернігів, Україна*

Ресторанний бізнес України під час війни зазнає збитків оскільки виникають безпрецедентні виклики, а саме: перебої з електропостачанням, нестабільна логістика, кадровий дефіцит, зниження купівельної спроможності населення та необхідність швидкої адаптації до змін попиту [1]. У цих умовах ключову роль у забезпеченні стабільності та ефективності роботи закладів харчування відіграють сучасні POS-системи. Вони складаються з простих облікових інструментів у комплексні платформи управління бізнесом. В сучасних базах даних, наприклад «Poster» і «Servio», існують функції, які дозволяють мінімізувати ризики, оптимізувати ресурси та підвищувати операційну гнучкість [2-4].

Серед основних інновацій для використання в POS-системах слід виділити наступні:

1. Офлайн-режим роботи POS-системи.

Під час відключень електроенергії або інтернету система продовжує функціонувати локально, зберігаючи всі транзакції, які синхронізуються із сервером після відновлення зв'язку. Це дозволяє уникнути простоїв у роботі закладу та втрати даних, що критично важливо в умовах нестабільної інфраструктури

2. Інтеграція з системами генерації резервного живлення та мобільними пристроями.

Сучасні POS-рішення можуть працювати на планшетах або смартфонах із мінімальним енергоспоживанням, що забезпечує безперервність обслуговування навіть при використанні генераторів або павербанків. Це особливо актуально для невеликих закладів або точок швидкого харчування.

3. Прогнозна аналітика.

POS-системи аналізують історичні дані продажів, сезонність і поточні тренди, формуючи рекомендації щодо закупівель. У воєнний час, коли постачання продуктів може бути нерегулярним, така функція дозволяє зменшити втрати від псування продуктів і уникнути дефіциту ключових позицій меню.

4 Динамічна адаптація меню.

POS-системи дають змогу швидко змінювати асортимент залежно від наявності інгредієнтів, автоматично оновлювати ціни та відображати зміни на всіх каналах продажу (в залі, онлайн, у службах доставки). Це забезпечує гнучкість у роботі кухні та дозволяє оперативно реагувати на перебої в постачанні.

5 Дистанційне управління рестораном.

Власник або менеджер може контролювати фінансові показники, продажі, залишки та роботу персоналу в режимі реального часу через хмарні сервіси. Це особливо актуально, коли фізична присутність на об'єкті є небезпечною або неможливою [5].

6 Інтеграція з сервісами доставки та онлайн-замовлень.

POS-система об'єднує всі канали продажу в єдину систему, що дозволяє уникнути помилок при обробці замовлень і зменшити навантаження на персонал. У воєнний час, коли споживачі частіше обирають доставку, це стає критичним фактором виживання бізнесу.

7 Аналітика та оптимізації витрат.

Сучасні POS-системи формують детальні звіти щодо прибутковості страв, ефективності персоналу та витрат ресурсів. Це дозволяє швидко виявляти неефективні процеси, скорочувати витрати та приймати обґрунтовані управлінські рішення.

8 Автоматизація роботи з персоналом.

Це включає облік робочого часу, контроль змін і продуктивності. В умовах дефіциту кадрів це дозволяє більш ефективно використовувати наявні ресурси та знижувати операційні ризики.

9 Безконтактна оплата та цифрові чеки

Саме це підвищує швидкість обслуговування та зменшують потребу у фізичному контакті. Це не лише зручно для клієнтів, але й відповідає вимогам безпеки.

Отже, сучасні POS-системи стають стратегічним інструментом адаптації ресторанного бізнесу до умов війни. Їх нові функції забезпечують безперервність роботи, підвищують ефективність використання ресурсів і дозволяють оперативно реагувати на зовнішні виклики. Впровадження таких технологій є не лише конкурентною перевагою, але й необхідною умовою виживання та розвитку ресторанного бізнесу в кризових умовах.

Список використаних джерел

1. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 2022. №6. С. 19-23. <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-6-3>
2. Чайка І.М., Дністрянська Н.І. Система автоматизації ресторанного бізнесу в Україні та їхні маркетингові можливості. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2025. №12. С.63-67. <https://doi.org/10.32782/tourismhospsee-12-9>.
3. Тищук І., Терещук О. Інноваційні технології у готельно-ресторанному бізнесі: ефективність, персоналізація, автоматизація. Економіка та суспільство, 2025. 71, <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2025-71-61>
4. Рибаківа С.С., Миронов Д.А. Сучасні системи автоматизації управління закладами ресторанного господарства. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Економічні науки». 2023. №2 (108). С. 69-74. <https://doi.org/10.37734/2409-6873-2023-2-9>
5. Камушков О., Жилко О., Незвещук-Когут Т. Технології автоматизації системи управління у закладах ресторанного господарства. Економіка та суспільство. 2022. №43. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-43-48>